



Stoemp d'été et burgers de saumon



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour les burgers de saumon

4 filets de saumon
1 œuf
100 grammes de chapelure
1 cuillère à soupe de moutarde
sel et poivre
4 jeunes oignons (émincés)
1 cuillère à soupe de câpres
huile végétale

Pour le stoemp

1 kilogramme de bintjes
sel
2 1/2 décilitres de lait entier
poivre
noix de muscade
1 sachet roquette (ciselée)
1 tasse de petits pois surgelés (blanchis pendant 1 minute)
125 grammes de tomates cerises (coupées en quartiers)
1 poignée d'olives (émincées)

Méthode de préparation



- 1.** Placez les filets de saumon, l'œuf, la chapelure, la moutarde, le sel et le poivre dans le robot ménager. Mixez brièvement, le mélange ne doit pas être trop lisse. Ajoutez les jeunes oignons et les câpres. Confectionnez quatre burgers et laissez-les figer au réfrigérateur pendant une demi-heure.
- 2.** Épluchez les bintjes et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et laissez la vapeur s'évaporer. Ajoutez le lait, du sel, du poivre et de la noix de muscade. Écrasez le tout au presse-purée.
- 3.** Ajoutez la roquette, les petits pois surgelés, les tomates cerises et les olives. Mélangez bien.
- 4.** Poêlez ou grillez les burgers de saumon dans un peu d'huile végétale et accompagnez-les de stoemp estival.